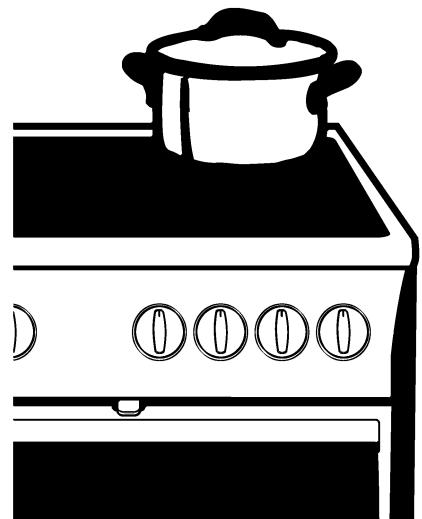


Bruksanvisning

KOMFYR



**REGINA FINESSE
QSG 6056**

Innhold

Sikkerhet	3
Komfyren	4
<i>Utpakking</i>	4
<i>Tilbehøret</i>	4
Sikkerhetsutstyr	5
<i>Tippesikringen</i>	5
<i>Kasserollevernet (tilleggsutstyr)</i>	5
<i>Dørsperren</i>	6
<i>Rengjøring av komfyren</i>	7
<i>Rengjør tilbehøret</i>	7
<i>Rengjøring av sølvhåndtakene</i>	7
<i>Brenn av ovnen</i>	7
Betjeningspanelet	8
<i>Kontrolllamper</i>	8
Glasskeramikktoppen	9
<i>Bruk av toppen</i>	9
<i>Rengjøring av glasskeramikk-</i>	
<i>toppen</i>	12
<i>Sikkerhetsfunksjoner</i>	13
Ovnen	14
<i>Ovnens funksjoner</i>	14
<i>Praktisk bruk</i>	15
<i>Rengjøring og vedlikehold</i>	19
Installasjon	22
<i>Endring av sokkeldybde</i>	22
<i>Vatring/Justering</i>	22
<i>Elektrisk tilkopling</i>	23
Service	24
Tekniske data	25
Tabeller	26
<i>Baking</i>	26
<i>Plassering i stekeovn</i>	26
<i>Matlagning og grilling</i>	27
<i>Lavtemperatursteking</i>	28
Praktiske råd og tips	29
Problemer og utbedringer	30
Kassering	30

Sikkerhet

Utviklingen av komfyrer går framover. Du kan ikke alltid bruke din nye komfyr som den gamle. Les nøye gjennom bruksanvisningen og gjør deg kjent med din nye komfyr og dens funksjoner. Komfyren er beregnet på bruk i vanlig husholdning. Husk å ta vare på bruksanvisningen. Den må følge komfyren dersom den selges eller overdras til en annen person. Ta gjerne kontakt med oss hvis du har synspunkt eller spørsmål om komfyren og bruken av denne. Adresse og telefonnummer finner du i avsnittet "Service".



Dette er et **SIKKERHETSSYMBOL**. Legg spesielt vekt på tekst merket med dette symbolet slik at du **IKKE UNØDIG SKADER DEG SELV, ANDRE ELLER KOMFYREN**.

Barn og komfyr

Barn er nysgjerrige av natur og interesserer seg for det meste, inklusive komfyrer. Vi vil for sikkerhets skyld få understreke noen punkter som du bør tenke over dersom du har barn eller besøk av barn:

Vi anbefaler en avlastningsflate på minst 40 cm på hver side av komfyren, alternativt kan komfyren installeres med en vegg eller et høyskap på den ene siden og en avlastningsflate på den andre siden. **TIPPESIKRINGEN** må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

Hvis du har **KASSEROLLEVERN** på komfyren, må dette være montert. **DØRSPERRENE** må også virke som de skal.

Bruk **KOMFYRLÅSEN**. Aktiver låsekappen for å sikre komfyren når den ikke er i bruk.

La ikke barn bruke barberbladskrapen.

La gjerne barna hjelpe til ved komfyren, men lær dem at kokekar, toppen og ovner blir meget varme og beholder varmen en stund etter bruk. **BERØRING KAN FORÅRSAKE BRANNSKADER!**

Installasjon

Inngrep i komfyren skal utføres av **FAGLÆRT PERSONALE**. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringje komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med, er skarpe. Hansker bør benyttes ved flytting av komfyren.

TIPPESIKRINGEN må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

Bruk

Bruk aldri en sprukket glasskeramikktopp. Væske kan ved rengjøring og evt. overkoking trenge ned til spenningsførende deler. Kople komfyren fra nettet og kontakt vår service for reparasjon.

Legg ikke papir, plast o.l. på glasskeramikktoppen. En varmesone som blir satt på ved en feiltakelse, kan få papiret/plasten til å begynne å brenne/smelte.

La aldri frityrkoking, smelting av fett, parafin eller

annet som er lett antennelig stå uten tilsyn. Ved eventuell brann settes bryterne på null og kjøkkenviften slås av. **KVEL ILDEN MED ET LOKK**, bruk aldri vann.

Bruk kun kokekar som egner seg for bruk på glasskeramikktopp og i stekeovn. Kontroller bunnene. Kokekar med konveks bunn, dvs. bunn som buler utover, gir dårlig varmekontakt og snurrer lett på glasskeramikktoppen.

Kontroller at komfyren er slått av når den ikke brukes. Samtlige brytere skal være nullstilt.



Advarsel! Alkohol o.l. som kan utvikle eksplosive gasser eller andre stoffer som kan forårsake brann eller eksplosjon, må ikke brukes i ovnen.

Bruk av alkohol på glasstoppen må skje med den største forsiktighet. Flambering med konjakk eller annen alkohol kan f.eks. føre til at fettrester i kjøkkenviften antennes, noe som kan forårsake alvorlige branner. Likedan kan flammer og brennende fett forårsake personskader.

Rengjøring

Hold glasskeramikktopp og stekeovn rene. Fettflekker og annet sør avgir betydelig os ved oppvarming og medfører i verste fall fare for brann.

Fjern straks overkok (mens toppen ennå er varm) fra den varme toppen med barberbladskrapen. Dette er spesielt viktig hvis man har sølt sukker og sukkerholdige matretter (syltetøy, saft o.l.), smeltet plast eller folie. Vær forsiktig – barberbladet er svært skarpt.

Vedlikehold & service

Nullstill samtlige brytere før skifte av defekt pære.

Service og ev. reparasjoner bør utføres av en servicebedrift godkjent av leverandøren. Bruk bare originale reservedeler.

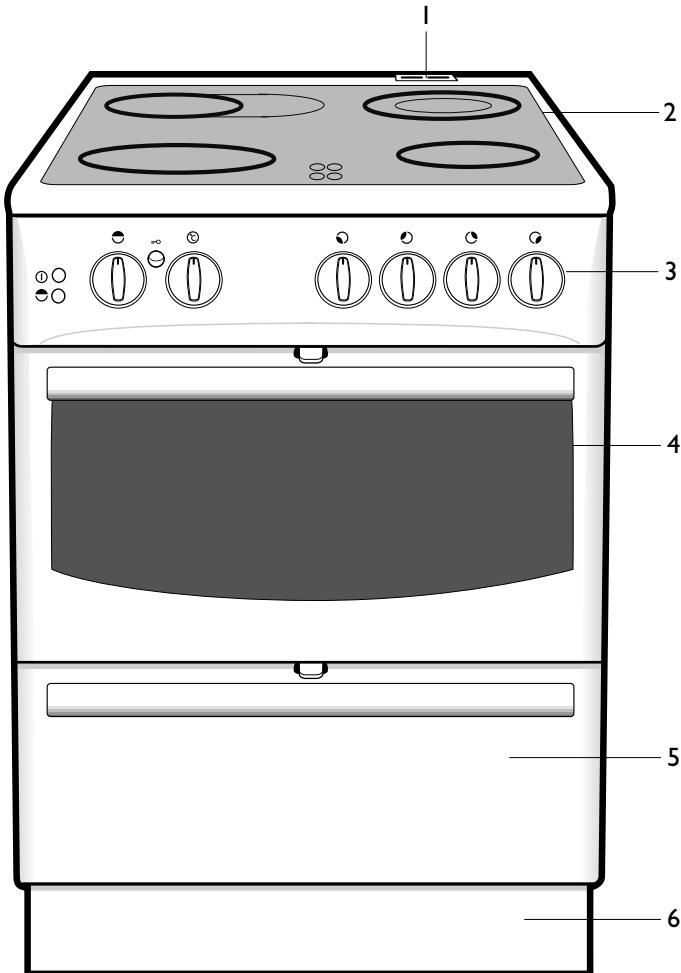
Kassering

Hjelp til med å unngå ulykker når komfyren skal kastes: Løsne den fra kontakten, kutt ledningen ved utgangen fra komfyren og sett sperren/sperrene i ovnsdøren ut av funksjon.

Komfyren

- 1a Avtagbar dampventil
- 2 Glasskeramikkopp
- 3 Betjeningspanel med BRYTERE
- 4 Ovn
- 5 Oppbevaringsskuff
- 6 Sokkel

Komfyren har hjul bak for å lette flytting av komfyren ved rengjøring. Påse at komfyren er kald før du trekker den frem. Trekk ikke i dørhåndtaket, men åpne ovnsdøren og ta tak oppunder ovnstaket. Løft forsiktig og dra komfyren ut.



Utpakking

Kontroller at varen er feilfri og uten skader. Skade meldes til transportør snarest mulig, se fraktseddelen. Ved levering fra butikk eller forhandler – kontakt dem.

Emballasjen kan gjenvinnes. Kontakt kommunen for informasjon om hvor du kan levere emballasjen.

Tilbehøret

FØLGENDE LEVERES MED KOMFYREN:

- Emaljerte bakeplater
- Proffplat dvs. perforert og silikon-belagt aluminiumsplat
- Super Clean langpanne og ovnsvrist, som er belagte med et smussavvisende belegg.
- Plastkniv, egnet til å skjære kaker
- Bruksanvisning

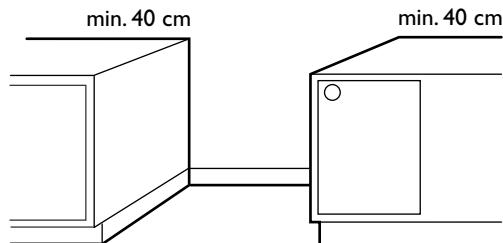
FØLGENDE KAN KJØPES SOM TILLEGGSSUTSTYR:

- Dekorsokkel (front)
- Kasserollevern inkl. monteringsdeler

Sikkerhetsutstyr

Sørg for at det finnes avlastningsflater i minst 40 cm bredde på begge sider av komfyren (SE BILDET). En av benkene kan erstattes av en vegg eller et høyskap.

Sikkerheten for barn øker hvis du dessuten påser at følgende er montert/funksjonsdyktig:



Tippesikringen

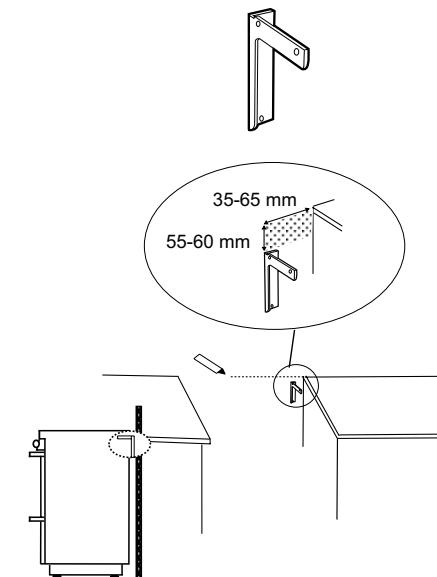


Tippesikringen må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

Før du monterer tippesikringen, må du kontrollere at komfyren er justert til riktig høyde, se kapittelet om installasjon, s. 22.

SLIK MONTERES TIPPESIKRINGEN PÅ KOMFYREN:

- 1 Tegn en linje på veggen langs topplatens bakre kant – etter at komfyren er vattret opp (SE SKISSE).
- 2 De oppgitte mål (SE SKISSE) gjelder for montering på høyre side. Mål ut hvor tippesikringen skal plasseres og skru den fast i massivt materiale eller i en passende forsterkning.
- 3 Husk på at dersom du har justert sidemålet, må tippesikringen passe inn i hullet på baksiden av komfyren når denne skyves på plass.

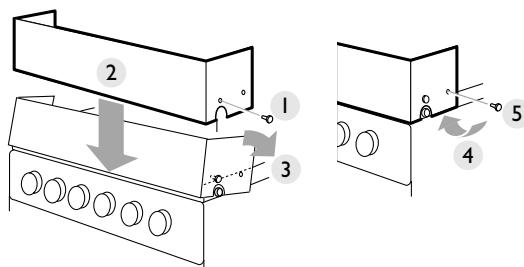


Kasserollevernet (tilleggsutstyr)



Kasserollevernet skal være montert for at det skal bli vanskeligere for barn å nå opp til kokekar på glasskeramikktoppen.

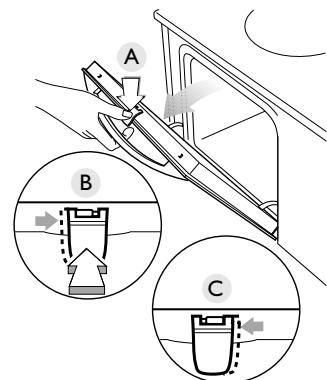
- 1 Trykk inn propene i de fremre hullene.
- 2 Plasser kasserollevernet på komfyren med propene over kanten av toppen.
- 3 Vri kasserollevernet på skrå nedover og
- 4 vri det deretter oppover igjen, slik at kantene på kortsiden griper tak under topplatens sidekant.
- 5 Lås med de bakre propene.



Dørsperren

Dørsperren gjør det vanskeligere for barn å åpne døren/skuffen. Ved levering er sperren innkoplet, men kan koples ut ved behov.

- A Trykk ned sperren når du skal åpne døren.
- B Slik kopler du ut sperren: Kontroller at ovnen ikke er varm, trykk sperren ned og før den et par mm til høyre langs overkanten av døren.
- C Slik kopler du på sperren: Før sperren et par mm til venstre langs overkanten av døren.



Før første gangs bruk

Rengjøring av komfyren

Komfyren rengjør du enklest ved hjelp av en ren klut, varmt vann og litt oppvaskmiddel direkte etter bruk.

BRUK ALDRI SKUREMIDDEL ELLER ANDRE RIPENDE MATERIALER.

Dampventilen kan vaskes i oppvaskmaskinen.

Husk at tippesikringen ikke fungerer når du drar fram komfyren for å gjøre rent på baksiden.

Rengjør tilbehøret

Vask plater, langpanne m.m. med varmt vann, tilsatt håndoppvaskmiddel. Skylles og tørkes tørt.

Super Clean-tilbehøret skal vaskes med varmt vann og håndoppvaskmiddel innen du bruker dem første gangen.

Rengjøring av sølvhåndtakene

Dette gjelder komfyre med sølvhåndtak.

Håndtakene gjør du rent ved hjelp av en ren klut, varmt vann og vanlig oppvaskmiddel direkte etter bruk. **BRUK ALDRI SKUREMIDDEL ELLER ANDRE RIPENDE MIDLER**, heller ikke ripende materialer som stålull eller rengjøringssvamper.

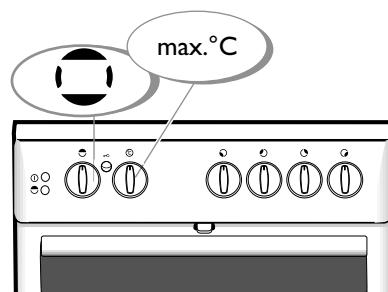
Brenn av ovnen



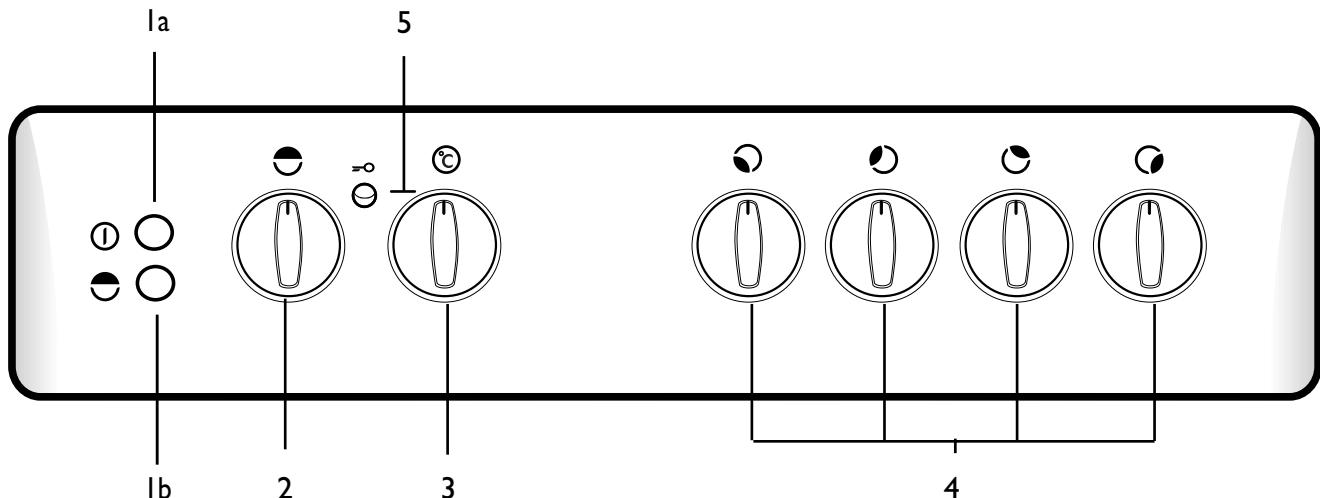
Hold barn under oppsikt!
Komfyren blir meget varm.

Før du tar ovne i bruk for første gang, må du brenne den av:

- 1 Slå på over-/undervarmen på høyeste temperatur. Ovnsdøren skal være lukket.
- 2 Ventiler godt på kjøkkenet. Slå av ovnen når lukt- og røykutvikling har opphört.
- 3 Tørk av ovnen, døren og stigene med varmt vann tilsatt oppvaskmiddel. Tørkes tørt.



Betjeningspanelet



- Ia Kontrolllampe KOMFYR
- Ib Kontrolllampe OVN
- 2 Funksjonsbryter OVN
- 3 Termostat OVN
- 4 Brytere for VARMESONER
- 5 Komfyrlås

Kontrolllamper

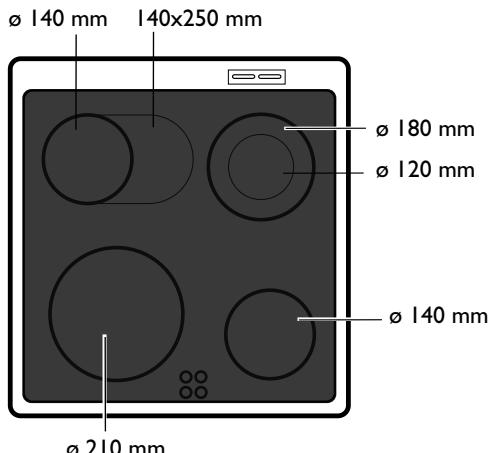
Disse er av type glimlampe og har som regel lang levetid. Ved eventuelle feil, kontakt service.

Glasskeramikktoppen

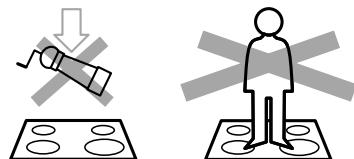
Glasskeramikktoppen har fire varmesoner. Når du slår på en sone, lyser den i kortere og lengre perioder avhengig av bryterens innstilling. Selv ved maks. innstilling slokker sonen i blant, men da for å forhindre overoppheating.

Du kan endre størrelsen på de to bakre sonene. For stekepannen/kasserollen finnes det runde soner i ulike størrelser. Den ovale sonen til venstre passer til fiskegryter.

Varmevarsleren består av fire lamper, en for hver sone. Lampen lyser hvis sonen er varmere enn 55°C, også når den er slått av.



Komfyrtoppens glass tåler varme, kulde og temperatursjokk, men er ikke slagfast. Den kan sprekke dersom den treffes av fallende gjenstander som for eksempel en krydderkvern. Toppen må aldri benyttes til å stå på eller som avlastnings- eller oppbevaringsplass.



Bruk av toppen

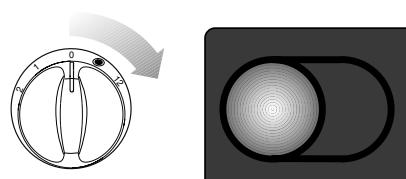


BRUK ALDRI EN SPRUKKET GLASSKERAMIKKTOPP.

Væske kan ved rengjøring og/eller ved overkoking trenge ned til strømførende deler. Kople fra komfyren og kontakt vår serviceavdeling for reparasjon. Ved hjelp av skrapen må du straks (mens toppen fortsatt er varm) fjerne sukker og overkok med høyt sukkerinnhold, f.eks. syltetøy samt smeltet plast og folie for ikke å skade toppen. Frityrkoking, smelting av fett, parafinovks eller annet lettantennelig produkt må aldri stå uten tilsyn. Ved en eventuell brann nullstiller du bryterne på komfyren og slår kjøkkenviften av. **KVEL ILDEN MED ET LOKK**, bruk aldri vann. Legg ikke aluminiumsfolie, plast osv. på platetoppen. En varm varmesone kan få papiret/plasten til å brenne/smelte.

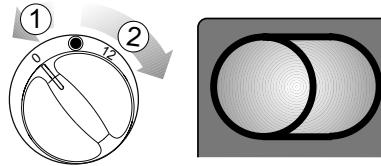
Bryterne til varmesonene er merket fra 0 til 12, der 12 gir den sterkeste varmen. Slik går du frem når du vil bruke de fremre sonene eller de bakre sonene i liten størrelse:

- 1 Vrid med urviserne frem til ønsket bryterstilling for den sonen du har valgt. Komfyrens røde kontrolllampe tennes.
- 2 Nullstill bryteren mot urviserne etter bruk.



Gå frem på denne måten når du vil bruke de to bakre sonene i stor størrelse:

- 1 Vri med urviserne forbi symbolet  etter tallet 12,
- 2 vri siden tilbake til ønsket stilling mellom 12 og 1. Nullstill bryteren mot urviseren etter bruk.

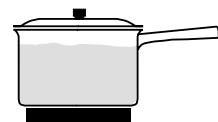


Hvilken bryterstilling skal du velge? Du må prøve deg frem til den stillingen og den varmesonen som passer deg og dine kjeler best, avhengig av hva du skal lage. Nedenfor får en liten veiledning (for riktig varme):

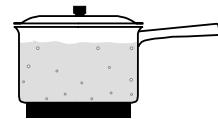
Koking

Som regel kan du koke opp på høyeste trinn og deretter velge et lavere trinn. Lyden eller størrelsen på vannboblene kan hjelpe deg med å finne riktig innstilling:

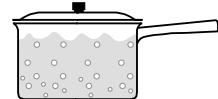
SVAK VARME: Sydende vann. Egner seg til koking av ris, fisk samt grønnsaker som f.eks. sukkerter og brokkoli.



MIDDELS VARME: Småkokende vann. Egner seg til det meste som skal kokes, f.eks. kjøtt, rotfrukter og poteter.



STERK VARME: Lyden blir svakere før vannet begynner å boble kraftig. Egner seg til oppkok av vann til pasta og ris. Velg deretter en lavere innstilling.



Steking

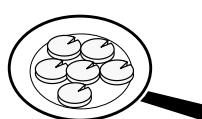
Best resultat oppnås når maten dekker høyst 2/3 av stekepannen og den ikke kommer rett fra kjøleskapet når den skal stekes.

Ha smør/margarin i stekepannen, og velg ønsket innstilling av bryteren. For å få et godt resultat er det viktig at fettet har riktig farge (temperatur) når du begynner å steke. Trykk en lys stekespade mot bunnen slik at du lett kan se fargen på fettet.

SVAK VARME: Svakt brunt fett. Egner seg f.eks. til egg, løk, rå poteter, koteletter og biff samt hel fisk.



MIDDELS VARME: Brunt fett. Egner seg til det meste som skal stekes, f.eks. kjøttdeigretter, grytekjøtt, pølser, tynne fiskefileter og pannekaker.



STERK VARME: Mørkebrunt fett. Egner seg til tynne kjøttstykker. Fettet brenner seg lett, så vær forsiktig.



Valg av kasserolle/stekepanne

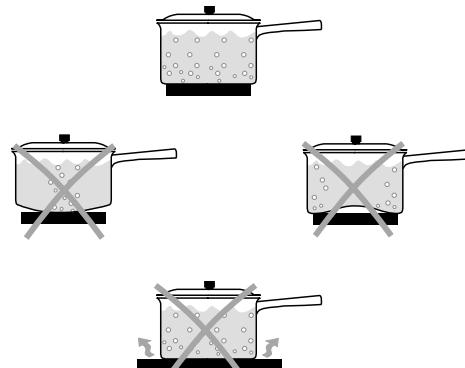
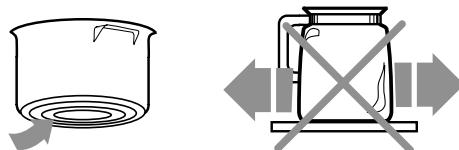
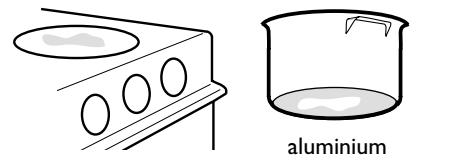
En komfyr med glasskeramikkopp stiller større krav til kokekarene dine enn en komfyr med plater. Husk:

- å kontrollere bunnen på kokekarene. Kjeler med konveks bunn (buler ut) snurer lett rundt på glasskeramikktoppen og gir dårlig varmekontakt.
- Aluminium har god varmeledningsevne, men kan etterlate sølvlignende flekker på toppen. Flekker tar du bort med rengjøringsmiddelet som fulgte med komfyren.
- Kasseroller og kaffekjeler i glass eller emalje med grovt mønster sliter mer på toppen enn kjeler av andre materialer, hvis de dras fram og tilbake.

For å spare tid og dermed energi skal kasserollens/stekepannens bunn

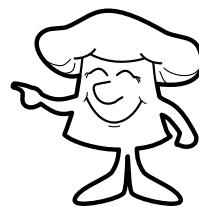
- dekke sonen helt. Med en for liten bunn brenner overkoking seg lett fast på toppen.
- være glatt eller finmønstret,
- være plan. En bunn som bulker seg for mye utover eller innover gir lengre oppvarmingstider.

Når du skal kjøpe ny kasserolle, er det lurt å velge en rustfri modell med flerlagsbunn, dvs. en bunn med lag av forskjellige metaller.



Spar energi!

- Bruk lokk så halverer du energibruken (jfr. uten bruk av lokk).
- Bruk kjeler med plan bunn og spar 25 % energi (jfr. med ujevn bunn).
- Sørg for å holde toppen ren og tørr. Smuss og væske reduserer varmeoverføringen mellom kokekar og varmesone.
- Slå av varmesonen og la maten bli ferdig på ettervarmen.
- Bruke av damp- og trykkoker sparer også energi.



Rengjøring av glasskeramikktoppen



Du må straks (mens toppen er varm) fjerne overkok med høyt sukkerinnhold (f.eks. syltetøy), samt smeltet plast og folie.

SLIK RENGJØR DU EN TOPP VED KRAFTIG TILSØLING:

- 1 Bruk barberbladskrapen til å fjerne flekker o.l.
- 2 Når varmevarsleren er sløknet, rengjøres toppen med vedlagte rengjøringsmiddel. Rist flasken og sprut ut et par smale lengder på toppen. Gni rent med en fuktig klut eller husholdningspapir.
- 3 Tørk deretter bort eventuelle rester av middelet med en fuktig klut for å forhindre at produktet etser seg fast når toppen varmes opp neste gang. Tørkes tørt.



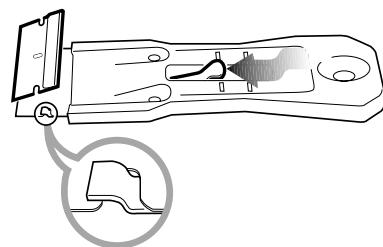
Barberbladskrapen



LA IKKE BARN BRUKE SKRAPEN. Vær forsiktig – barberbladet er svært skarpt.

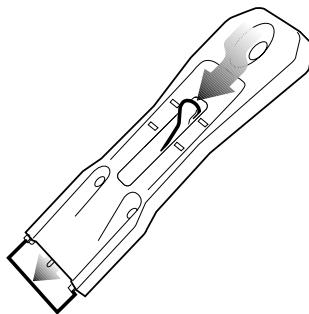
Bruk skrapen for å fjerne overkok fra glasskeramikktoppen. Før førstegangs bruk må du snu barberbladet, da dette er transportsikret. Et deksel beskytter det skarpe bladet når skrapen ikke er i bruk.

- 1 Trykk ned knappen på skrapens overside og skyv den så langt fram som mulig (se skisse).
- 2 Fjern barberbladet. Sett bladet tilbake med den skarpe kanten ut.
- 3 ”Lås” bladet med skrapens fliker (se skisse).
- 4 Trykk knappen hardt ned og skyv den så langt tilbake som mulig.



SLIK BRUKER DU BARBERBLADSKRAPEN:

- 1 Skyv fram barberbladet ved å skyve fram knappen (på skrapens overside) til den stopper (se skisse). Du kan sjekke at barberbladet er i låst stilling ved å presse bladet mot en hard flate.
- 2 Sjekk at bladet er rent og helt, ellers kan det skade platen. Nye blader får du kjøpt hos fargehandleren.
- 3 Hold skrapen i en vinkel på ca. 45° og skrap rent. Du kan presse bladet hardt mot toppen uten å skade den.
- 4 Smuss fjerner du ved å tørke forsiktig av bladet med husholdningspapir.
- 5 Etter bruk trykker du ned knappen og skyver den så langt bakover som mulig. Oppbevar skrapen utilgjengelig for barn.



Sikkerhetsfunksjoner

Komfyrlåsen

Ovnens termostatbryter har en innebygget komfyrlås med to sikkerhetsinnstillingar. Velg om du vil benytte komfyrlåsen med enkel eller dobbeltsikring eller ikke i det hele tatt. **Obs!** Strømforsyningen til komfyren er ikke brutt.

ENKELSIKRING: Bryter strømmen til plater/soner og ovn når termostatbryteren er stilt på **OFF**.

DOBBELTSIKRING: Når låsekappen er aktivert i tillegg, kreves et tohåndsgrep for å slå på komfyren. Da blir det enda vanskeligere for barna å ”bruke” den.

Enkelsikring

SLIK LÅSER DU KOMFYREN (SE SKISSE A)

Vri termostaten mot urviseren til **OFF**.

GJØR FØLGENDE NÅR DU SKAL BRUKE KOMFYREN:

- 1 Vri bryteren med urviseren til nullstilling (dvs. til kl. 12)
- 2 Bruk komfyren på vanlig måte. Sjekk at ingen funksjoner er slått på utenom den/de du skal bruke. (Noen kan ha vridd på en bryter mens komfyrlåsen var på).

Dobbeltsikring

Før førstegangs bruk av dobbeltsikringen må du

AKTIVERE LÅSEKNAPPEN (SE SKISSE B):

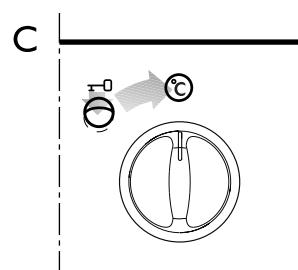
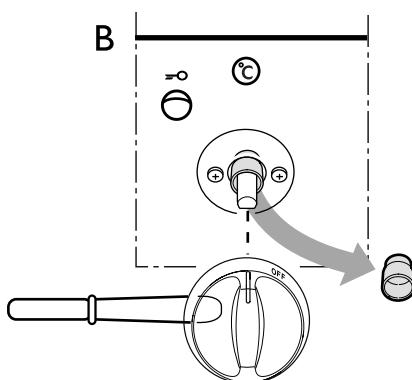
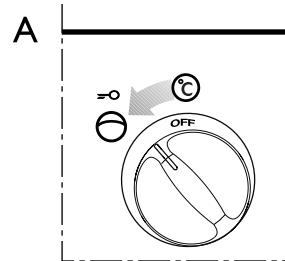
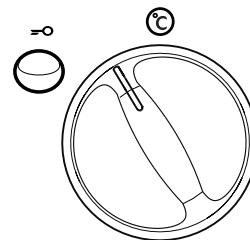
- 1 Nullstill termostatbryteren, dvs. still bryteren på kl. 12.
- 2 Plasser en bordkniv bak bryterdekslet og vipp det forsiktig ut.
- 3 Fjern den røde hylsen.
- 4 Sett bryterdekslet tilbake i ”nullstilling”.

Heretter trenger du bare vri termostaten mot urviseren till **OFF** for å låse komfyren (SE SKISSE A).

GJØR FØLGENDE NÅR DU SKAL BRUKE KOMFYREN

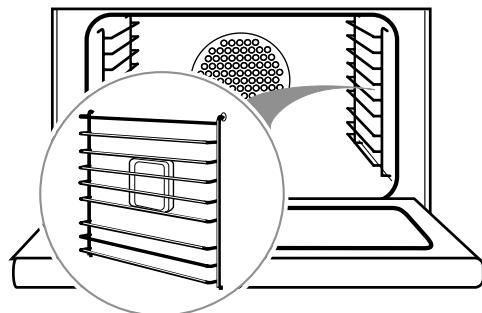
(SE SKISSE C):

- 1 Trykk inn låsekappen og hold den inne.
- 2 Vri bryteren med urviseren til nullstilling (dvs. til bryteren igjen peker på kl. 12).
- 3 Bruk komfyren som vanlig. Sjekk at ingen funksjoner er slått på utenom den/de du skal bruke (noen kan ha vridd på en bryter mens komfyrlåsen var på).



Ovnen

Ovnen har uttakbare ovensstiger med syv nivåer. Hvilket nivå som egner seg til bruk for ulike funksjoner og temperaturer kan du se i tabellene for baking og matlaging bakerst i bruksanvisningen. Varmluftsviften sitter bak i stekeovnen. Stekeovnen har en sidelampe som kan byttes.



Ovnens funksjoner

For samtlige funksjoner gjelder det at den gule kontrollampen på betjeningspanelet lyser under oppvarming og slukkes når riktig temperatur er nådd (lampen tennes og slukkes når termostaten kobles inn og ut). Når du skal velge ovnsfunksjon, vrir du funksjonsbryteren til symbolet for ønsket funksjon (se nedenfor).

OVNEN HAR FØLGENDE FUNKSJONER:

Ⓐ Ovnsbelysning

Ovnslyset tennes automatisk ved samtlige innstillinger. Du kan også ha bare ovnslyset på uten å aktivere noen av de andre funksjonene.

Ⓑ Over/Undervarme

Ytre tak- og bunnelement innkoplet.

Ⓐ Varmluft

Ytre tak- og bunnelement samt varmluftsvifte med omsluttende element innkoplet.

Ⓐ Varmluftsgrill

Grillelement og varmluftsviften innkoplet

Ⓐ Grill

Indre tak- og bunnelement innkoplet.

Ⓐ Gratinering

Indre takelement innkoplet. Kan også brukes som hurtigstart. Velg da først temperatur. Når kontroll-lampen slokner, velger du ønsket funksjon.

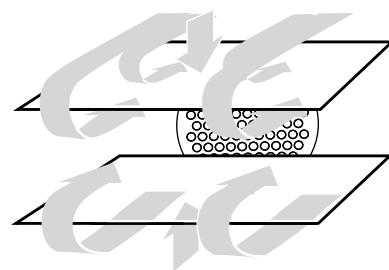
Ⓐ Lavtemperatursteking

Langtidstrinn, maks. 125 °C. Tak- og bunnelement innkoplet med ovnseffekt 500 W.

PRINSIPPENE FOR VARMLUFT

Tak og bunnelement pluss et ringelement rundt viften varmer opp luften som blåses ut i ovnsrommet gjennom luftekanner i ovnsens bakre vegg. Den varme luften sirkulerer i ovnen før den igjen suges inn gjennom viftegitteret.

Varmen overføres raskt og effektivt. Dette innebærer vanligvis at du kan bruke en lavere temperatur enn ved over- og undervarme. Reduser temperaturen med 15-20 % dersom oppskriften sier at du skal bruke en temperatur på mellom 160 og 225°C. Jo høyere temperatur, desto mer kan du redusere. Ved temperaturer på over 225°C lønner det seg å bruke over- og undervarme.



Praktisk bruk



Legg aldri aluminiumsfolie, bakeplate eller langpanne direkte på ovnsbunnen. Dette vil hindre undervarmen og kan skade emaljen pga. overoppheting. **HOLD BARN UNDER OPPSIKT!** Ovnen blir meget varm.

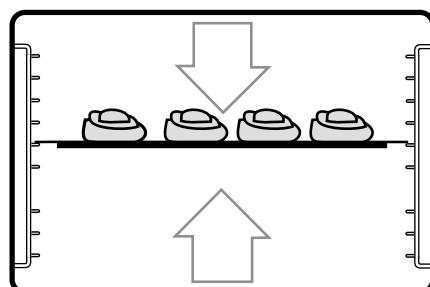
Ved temperaturforandringer og/eller ujevn plassering av f. eks. en pizza på platen, kan platen slå seg. Platen går tilbake til sin opprinnelige form når den kjølner.

Den perforerte, silikonbehandlete platen bruker du til steking av brød i varmluft. Dersom det er fare for at fett eller fyll skal renne ned gjennom hullene, plasseres bakverket i former.

Hvordan skal du utnytte de ulike funksjonene når du bruker ovnen? Nedenfor finner du praktiske råd og tips om hvordan du best benytter de ulike ovnsfunksjonene til ulike typer matlaging:

⌚ Baking

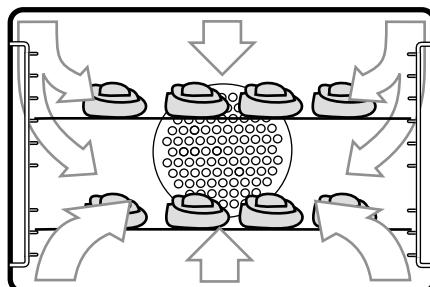
Kontroller myke kaker med en stekepinne ca fem minutter før full tid. Da kan du, om nødvendig, korte ned eller forlenge steketiden. Resultatet kan påvirkes av oppskriften samt formenes materiale, fasong, farge og størrelse. **OVER/UNDERVARME** gir jevn farge over hele flaten.



⌚ Baking med varmluft

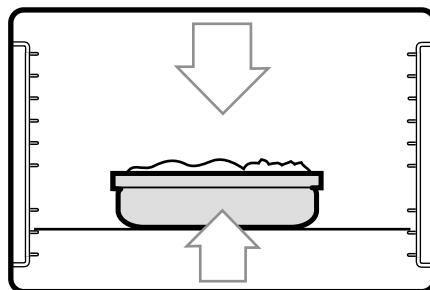
Med **VARMLUFT** blir bakingen mer rasjonell, siden bruk av to plater i ovnen samtidig gir en lavere totalsteketid. Bruningen kan bli noe ujevn, spesielt dersom det utbakte brødet ikke er hevet tilstrekkelig.

Blir ikke resultatet slik du hadde tenkt deg? Les "Praktiske råd & tips" på s. 29, så finner du tips om løsninger på bakeproblemene dine.



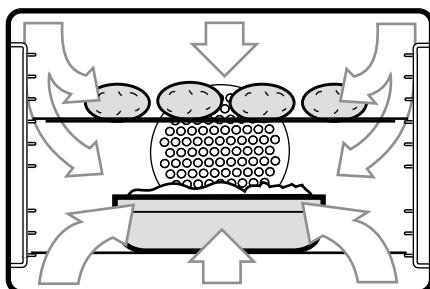
● Matlaging

Følg anbefalingene i tabellen.



● Matlaging med varmluft

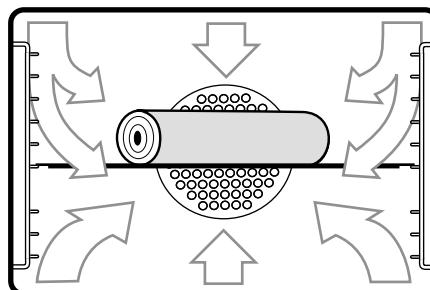
VARMLUFT velger du ved matlaging på flere nivåer samtidig og til tilberedning av hele måltider, dvs forrett, hovedrett og dessert. Husk å velge retter som skal ha samme temperatur. Hvis rettene krever forskjellig steketid, tilpasser du innsettingen i ovnen for å få dem ferdig i den rekkefølge du ønsker.



● ○ Steking

Å steke i ovn er enkelt og praktisk. Velg mellom **OVER-/UNDERVARME** og **VARMLUFT**. Storfekjøtt som roastbif, stek etc. blir best dersom det stekes med 125°C ovnsvarme, men dette tar noe lenger tid enn ved høyere temperaturer. For at sjyen ikke skal tørke inn og brenne fast, bør du velge en ildfast form med lav kant som er akkurat stor nok til kjøttet. Ved steking av f.eks. lettørkt skinke dannes det som regel mye kraft. Derfor er det lurt å bruke et stort stekefat eller en langpanne. Vær forsiktig når du tar steken ut av ovnen.

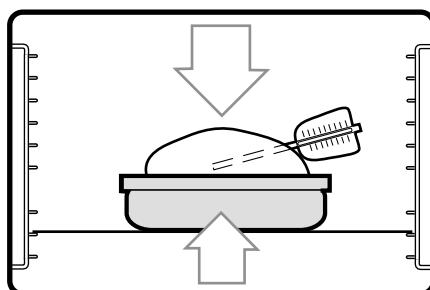
Ved bruk av stekepose anbefaler vi at du klier hull i et hjørne før posen settes i ovnen. Da unngår du å brenne deg på varm damp når posen skal åpnes.



Bruk av steketermometer

For å oppnå best mulig resultat må spissen på steketermometeret stikkes inn i den tykkest delen av kjøttet dit varmen når sist. Ovnsvarmen påvirker termometeret slik at hele røret bør være inne i kjøttet. Husk at termometeret kan vise feil temperatur dersom det støter mot fett eller ben.

Sett steken inn i den nedre delen av den forvarmede ovnen. Når termometeret viser ønsket temperatur, tar du steken ut, dekker den til med aluminiumsfolie og lar den hvile i 15 minutter. Kjøttet blir da lettere å skjære opp, og det renner ikke ut så mye sjy.

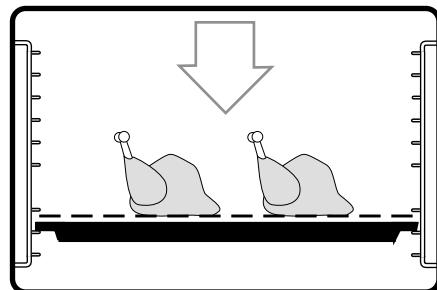


⌚ Grilling

Størrelsen, marmoreringen (innsprengt fett), formen, mengden og temperaturen på det som skal grilles påvirker tiden og resultatet. Fisk og lyst kjøtt (fugl, kalv, gris) får ikke like lett farge som mørkt kjøtt (storfø og vilt). Grillolje og/eller grillkrydder gir bedre farge, men øker faren for at kjøttet blir brent utenpå.

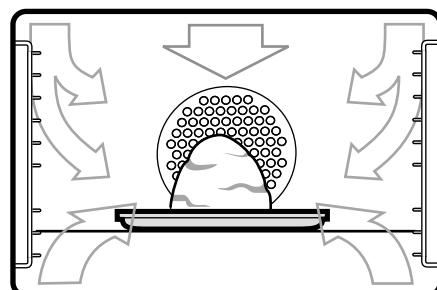
Grillresultatet blir best dersom maten ikke tas direkte fra kjøleskapet. Tørk av kjøttet, legg det på grillristen og krydre etter smak. Plasser alltid en langpanne kledd med aluminiumsfolie under risten for å samle opp fett m.m. Svinekoteletter, biffer, fiskefileter o.l. skal plasseres høyt oppe i ovnen, mens steker, ribbe o.l. plasseres i nedre del av ovnen.

Still funksjonsbryteren på ⌚ og termostaten på ønsket temperatur, max 250°C. Begynn grillingen etter 3–5 minutters oppvarming. Pass nøye på og snu maten i løpet av grilltiden. For lang grilltid gir tørr, seig og i verste fall brent mat. Ovnsdøren skal være lukket ved grilling.



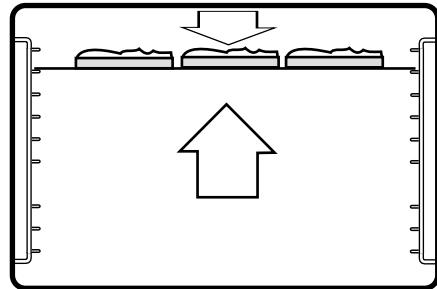
⌚ Varmluftsgrill

Grillelementer setter farge på maten, samtidig som viften får den varme luften til å sirkulere. Denne funksjonen egner seg derfor spesielt til «høye» matretter, dvs. grilling av julesteken som skal ha farge over det hele.



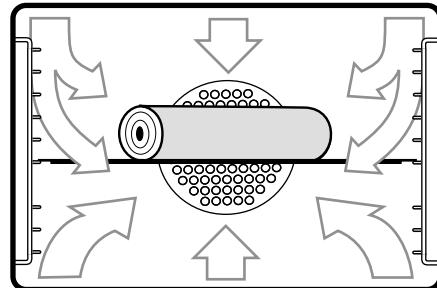
⌚ Gratinering (hurtigstart)

Egner seg utmerket til fargesetting av gratenger, smørbrød osv. Denne funksjonen kan du også bruke til hurtigopp-varming av ovnen til innstilt temperatur. Når ovnen har nådd ønsket temperatur, velger du funksjon. Det tar ca. 9-10 minutter å varme opp ovnen til 200°C. Men ingen regler uten unntak: unngå bruk av hurtigstart ved baking av småkaker, marengs og andre føl-somme bakverk.



⌚ Oppeling

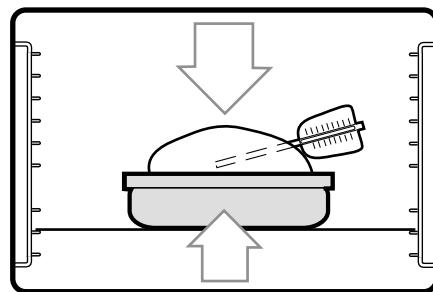
Still funksjonsbryteren på ⌚. Ved opptining av kjøtt, fisk, glasert eller fylt bakverk som f. eks rullekake, skal termostatbryteren være nullstilt. Plasser maten på en eller flere ribber, avhengig av hvor mye som skal tines. Det er umulig å angi noen tid. Prøv med en stekepinne.



✿ Lavtemperatursteking, maks. 125 °C.

Still funksjonsbryteren på✿ og termostatbryteren på ønsket temperatur, maks. 125°C. Lavtemperatursteking kan brukes for mat som tåler tilberedning i lav temperatur under lengre tid, ca. 4-5 timer. Ta hensyn til at det tar tid før maten blir klar når du planlegger matlagingen.

Steker av storfe, svin, vilt og lam kan med fordel tilberedes over natten. Ved å bruke lengre tilberedningstid og lavere temperatur (100-125 °C) blir kjøttet mørere. Kjøttet mister dessuten mindre vekt enn ved tilberedning ved høyere temperatur. Bruk gjerne steke-termometer. Obs! Kjøtt må aldri tilberedes ved lavere temperatur enn 100 °C.



Rengjøring og vedlikehold

Ovnen

KATALYSEEMALJEN på ovnsvegger og tak er porøs og har en viss selvrensende effekt. Ovnsbunnen er derimot laget av en GLATT og noe hardere EMALJE, slik at du kan skrape bort rester med f. eks. en stekespade.

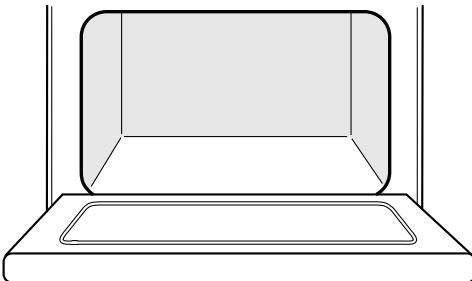
KATALYSEEMALJEN

 Ovnen blir varm under bruk, hold barn under oppsyn.

Smuss på emaljen brennes delvis bort under bruk. Hvis emaljen får flekker, kan du brenne av ovnen på høyeste temperatur med over/undervarme i 30–60 minutter. Vanlige flekker av f. eks. fett får du bort på denne måten:

- 1 ”Dynk” katalyseemaljen med såpe og varmt vann. Bruk en nylonbørste på flekkene. La det hele stå en time.
- 2 Sett deretter på  over-/undervarme og høyeste temperatur.
- 3 Slå av ovnen etter 3 timer.

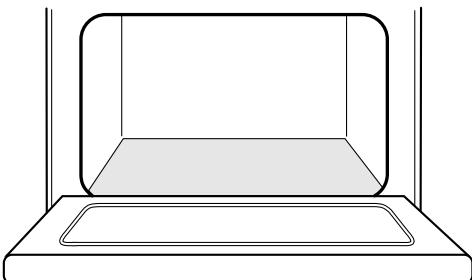
Bruk aldri ovnsrengjøringsmidler eller skarpe gjenstander på katalyseemaljen.



RENGJØRING AV EMALJEN

Gjør følgende dersom ovnsbunnen er svært skitten:

- 1 Matrester eller fastbrent overkok kan løsnes med f. eks. en stekespade.
- 2 Stryk såpe utover ovnsbunnen med en svamp.
- 3 Steng døren. Sett ovnen på 100 °C og  over-/undervarme i ca. 10 minutter.
- 4 Når ovnen er blitt kald, vaskes den med rent vann. Du kan evt. også gni forsiktig med en skrubbeklut. Gni den tørr



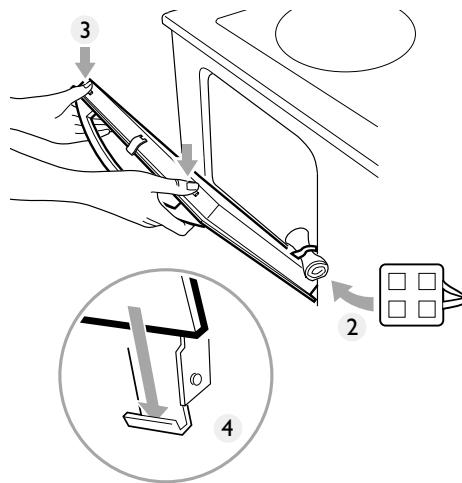
Ovnsdøren

RENGJØRING MELLOM GLASSENE:



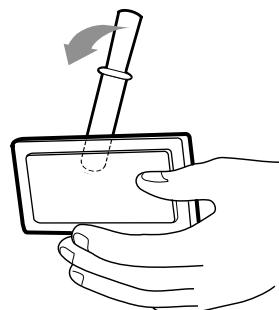
Pass på at dørglasset ikke skades. Sprekk-dannelse langs kantene kan føre til at glasset sprekker etter noen ganger oppvarming.

- 1 Kontroller at ovnen ikke er varm og at dørsperren er i funksjon før du fjerner den ytre delen, dørfronten.
- 2 Åpne døren. For at døren ikke skal lukke seg, legges f.eks. en sammenrullet gryteklut bak dørhengslene (se skisse) slik at døren ikke kan slå igjen.
- 3 Hold i dørhåndtaket, trykk ned de to fjærene på dørens øvre kant og ta bort dørfronten.
- 4 Etter rengjøring med vinduspussemiddel, hekter du fronten tilbake på plass i konsollen (se skisse). Påse at døren sitter sikkert fasthektet på begge sider.
- 5 Trykk deretter ned de to fjærene på dørens øvre kant og trykk fronten på plass.
- 6 Fjern gryteklutene.



Skifte av ovnspære

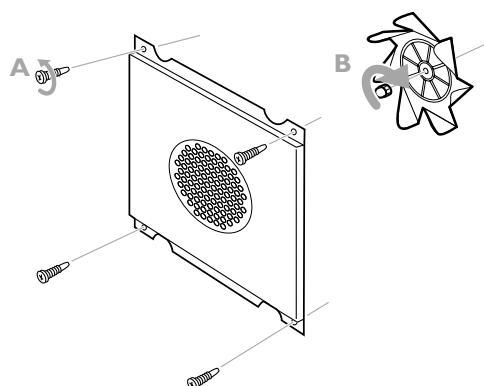
- 1 Sett alle bryterne på null og sjekk at ovnen ikke er varm.
- 2 Løsne og fjerne ovnsrillene (se s. 21).
- 3 Løsne beskyttelsesglasset ved å plassere f.eks. en smøreknav mellom glass og ovnsvegg. Hold hånden under glasset slik at det ikke faller ned på ovnsbunnen.
- 4 Skru ut og sett inn ny pære med E 14-sokkel, merket 230-240 V, 25 W og 300°C.
- 5 Trykk beskyttelsesglasset fast igjen og monter rillene.



Varmluftsviften

Viften kan demonteres for rengjøring etter behov, men **VÆR FORSIKTIG** fordi viften har skarpe kanter.

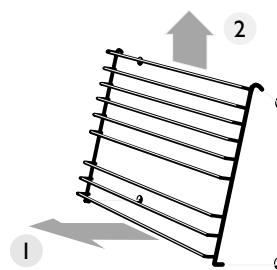
- 1 Sett alle bryterne på null og sjekk at ovnen ikke er varm.
- 2 Skru ut de fire skruene (A) med en stjernetrekker og ta løs den bakre ovnsveggen.
- 3 Hold lett i viften. Løsne mutteren (B) med urviseren ved hjelp av en skiftnøkkel.
- 4 Vask viften for hånd i varmt såpevann.
- 5 Sett viften tilbake på plass. Pass på at skruene er skikkelig trukket til.



Ovnstilbehør

Stigene løsnes i de nedre hjørnene (1), løftes skrått oppover og tas ut (2). Vask stige og rist (samtidig evt. annet tilbehør som grillrist og grillspyd) for hånd eller i oppvaskmaskin. Hvis delene er svært skitne kan du først legge dem i bløt og deretter rengjøre dem med f. eks. stålull.

Bakeplater, også eventuelle proffplater og langpanner, tørkes av med husholdningspapir og kan ved behov vaskes opp for hånd. Fastbrente flekker fjernes med bakeplateskrapa (gjelder ikke proffplaten).



Super Clean-tilbehøren

Disse tilbehøren har et smussavvisende belegg og lang levetid om det behandles riktig.



OBS! Plasser ikke SUPER CLEAN-tilbehøren på en varm kokeplate da den kan bli ødelagt. Tilbehøren tåler en temperatur på opp til 250°C. Varm de aldri uten mat eller bakverk.

Vask tilbehøren forsiktig i varmt vann og håndoppvaskmiddel før du bruker den første gang.

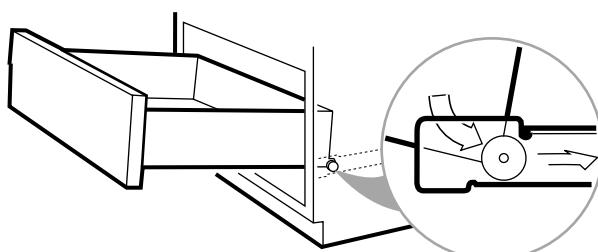
Følger du disse råd og tips kommer dina SUPER CLEAN-tilbehør til å vare lenge og forbli lett å rengjøre:

- Bruk redskap av plast eller tre i stedet for metall, som kan skade pannen.
- Husk at kjeler med grov bunn kan skade tilbehøren.
- Den medfølgende plastkniven passer godt til å skjære myke kaker.
- Rengjør tilbehøren med en myk svamp eller oppvaskbørste i varmt vann, eventuelt med håndoppvaskmiddel. Bruk ikke oppvaskmaskin.
- Bruk aldri stålull eller skarpe gjenstander ved rengjøring.

Oppbevaringsskuff

- 1 Tøm skuffen og dra den ut til den stopper.
- 2 Grip fatt i håndtaket og løft til skuffen slipper sperren i bakkant.
- 3 Dra skuffen helt ut og løft den av.

Etter rengjøring setter du skuffens hjul på skinnene (se skisse). Hold skuffen litt opp til å begynne med når du skyver den inn, slik at sperren ikke hekter seg fast i skinnen.



Installasjon

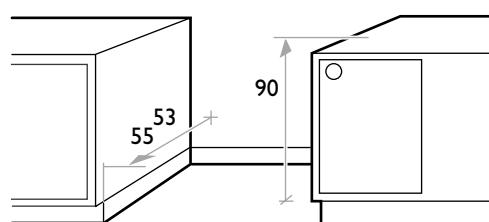


Inngrep i komfyren skal utføres av **FAGLÆRT PERSONALE**. Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med, kan være skarpe. Hansker bør benyttes ved flytting av komfyren.

Før du installerer komfyren, bør du kontrollere at komfymålene stemmer overens med den øvrige kjøkkeninnredningen. Mål arbeidsbenkens høyde fra gulvet til benkens overkant og sokkeldybden fra vegg til sokkelens forkant (se fig.).

Komfyren har fast sokkel tilpasset en benkehøyde på 90 cm, og med sokkeldybde 53 cm. Det er bare dybden på sokkelen som kan endres.

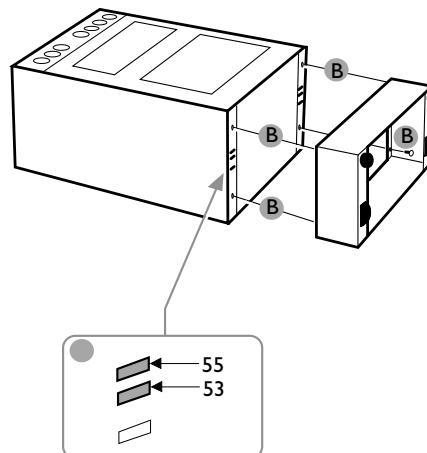
Pass på at komfyrkabelen ikke blir liggende i klemme når du flytter komfyren.



Endring av sokkeldybde

53 cm sokkeldybde er den minste dybden du kan ha. Mindre sokkeldybde enn dette kan føre til at komfyren tipper ved stor belastning på døren.

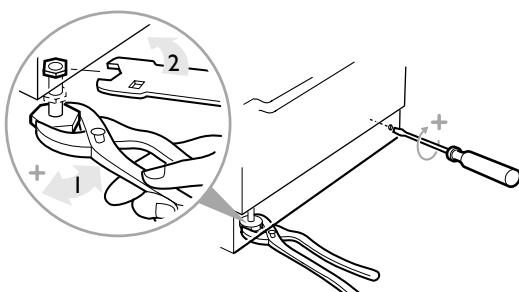
- 1 Legg komfyren forsiktig ned på gulvet (SE FIG.). Bruk eventuelt isopor fra emballasjen som mellomlegg mellom gulv og komfyr.
- 2 Skru ut skruene B (4 STK., SE FIG.) og fjern sokkelen.
- 3 Velg trinn B 55 cm (SE FIG. B) og sett sokkelen tilbake på plass. Skru i skruene B.
- 4 Reis komfyren opp igjen og kople den til strømnettet. Skyv komfyren på plass og juster den i vater (se nedenfor) før du monterer sikkerhetsutstyret.



Vatring/Justering

Komfyren må stå rett slik at f.eks. fettet kan fordele seg jevnt i stekepannen. Plasser et vater eller en stekepanne med vann i på komfyrtoppen og kontroller at komfyren står rett.

Ved behov kan du justere (-6, +12 mm) komfyrens hjul og føttter. Dette gjør du fra forsiden av sokkelen. Bruk en skiftenøkkel/vannpumpetang til å justere de fremre føttene (1) og en stjerneskrutrekker til de bakre hjulene. Når komfyren står rett, låser du føttene med mutrene, som skrus mot urviseren. Bruk vedlagte nøkkel (2).



Elektrisk tilkopling



Inngrep i komfyren skal utføres av faglært personale. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

Modeller med tilkoblingsalternativ 230V 2AC (2-fas, 50Hz), og med merkestrøm som overstiger 25A, er kun for det norske markedet

Komfyren skal tilkopes slik:

*Spennin*g

230V

Sikring

1-faset, 25A

Service



Inngrep i komfyren skal utføres av **FAGLÆRT PERSONALE**. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringa komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

I Norge gjelder: "NEL:s leveringsbetingelser" ved salg av elektriske husholdningsapparater. Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

Dersom komfyren ikke virker som den skal, finnes det noen enkle tiltak du kan gjøre på egen hånd, se s. 29 og 30. Skulle du likevel ha behov for hjelp eller trenge reservedeler, kan du kontakte sentrallageret. Forsendelse av deler skjer kun fra sentrallageret. Salg over disk også fra alle avdelingslagre/servicekontor Benytt kun originale reservedeler.

Produktnummer og modellbetegnelse er angitt på merkeplaten på komfyrens høyre side. Skriv numrene ned med en gang så du alltid har dem for hånden.

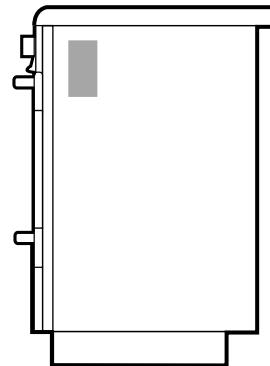
Modell:

Prod. nr.:

Ser. nr.:

Kjøpsdato:

Forhandler:



ELECTROLUX HOME PRODUCTS NORWAY AS - SERVICE

Spireaveien 14
Postboks 215 Økern
0510 OSLO

Tlf.: 22 72 58 00
Fax: 22 64 17 74

Tekniske data

Med forbehold om endringer. Dette apparatet oppfyller kravene i EU-direktiv 89/336/EØF og 73/23/EØF.

QSG 6056

Bredde (mm): 597

Høyde ved levering (mm): 900

Dybde (mm): 595

Nyttevolum (liter) 46

Total effekt 230V-komfyr (W): 10406

VARMESONER	STØRRELSE (mm)	EFFEKT (W)
------------	----------------	------------

Bakre venstre	140/140x250	1100/2000
---------------	-------------	-----------

Bakre høyre	120/180	700/1700
-------------	---------	----------

Fremre venstre	210	2300
----------------	-----	------

Fremre høyre	140	1200
--------------	-----	------

ENERGIKLASSE	A
--------------	---

ENERGIFORBRUK

Konvensjonell oppvarmning (kWh) 0,91

Oppvarmning med varmluft (kWh) 0,79

BRUKSTID VED STANDARDLAST

Konvensjonell oppvarmning (min) 48

Oppvarmning med varmluft (min) 37

OVERFLATE PÅ STEKEBRETT (cm²) 1500

For vurdering av energieffektivitetsklasse har varmluft vært benyttet.

KONTROLLAMPER av type glimlampe.

OVNSPÆRER med E-14 sokkel, merket 230-240V, 25W og 300°C.

Tabeller

Baking

	°C 		Minutter 	°C 		Minutter 
Boller	225	M	8–12	185–200	2+5	10–15
Bondebrød	225	N	30–35	200–225	2+5	25–30
Formbrød (lett)	200–225	N	30–40	185–200	2 el. 3	30–40
Formbrød (tungt)	175–200	N	50–60	165–185	2 el. 3	50–60
Formkake (lett)	175	N	35–45			
Formkake (tung/fin)	150–175	N	50–60	150	2+5	50–60
“Hullbrød”	200–225	M	10–15	185–200	2+5	15–20
Kuvertbrød	225–250	M	8–10	200	2+5	8–12
Marengs	100–125	M	40–50			
Muffins	225	M	10–12	200	2+5	15–18
Mørdeigskaker	175–200	M	5–10	175–185	2+4	5–10
Pepperkaker	175	M	5–7	165–175	2+4	5–10
Rullekake	225–250	M	5–7			
Scones	225–250	M	8–10	200–225	2+5	10–12
Stenger/kranser	200–225	N	15–20	185–200	2+5	15–20
Sukkerbrød	175–200	N	30–40	165–180	2+5	30–40

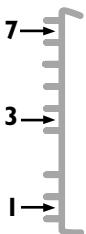
Plassering i stekeovn

STEKEOVNEN HAR SJU RIBBER (SE SKISSE):

Ø = Øvre del av ovnen (rille 5–7).

M = Midtre del av ovnen (rille 3–4).

N = Nedre del av ovnen (rille 1–2).



Matlagning og grilling

 Max. 250°C ved grilling	°C 	°C 		°C 		Minutter 	°C 
Biff, ca 1,5 cm		250	Ø			5–7	
Bogstek	175		N	160	2 el. 3		75
Entrecôte, ca 1,5 cm		250	Ø			10	
Filet (svin, okse, vilt)	175		N/M	160	2 el. 3		55–60
Fisk							
– koke	200		N	185	2 el. 3		
– koke i egen kraft	100		N	100			
– steke	200–225		N	200	2 el. 3		
Fleskepannekaker	225		M	200	2 el. 3		
Gratenger	225		N/M	200	2 + 5		
Grillpølser		250	Ø			5	
Hamburger 90g, dypfrys		250	Ø			8–10	
Kjøttboller i langpanne	225		M	200	2 + 5		
Kjøttpudding	175–200		N/M	175	2 el. 3		
Kotelett, ca 1,5 cm		250	Ø			12–15	
Kylling	175		N/M	160–175	2 el. 3		
Kylling, halve *		200–225	N			40–50	
Omeletter	200–225		M				
Piroger	225		M	200	2 el. 3		
Pizza	250		M	225	2 + 5		
Poteter, bakte	225		M	200	2 + 5		
Pudding	200–225		N/M	185–200	2 + 5		
Ribbe*	175	200–225	N	160–175	2 + 5		
Roastbiff (rosa snittflate)	125		N	125	2 el. 3		55–60
Stek (okse)	125		N	125	2 el. 3		70–75
Stek (kalv, lam, vilt)	175		N	160	2 el. 3		70–75
Stekt sild	225		M	200	2 + 5		
Suffleer	175–200		M				
Svinekam	175		N	160	2 el. 3		80–85
Svinefillet, –kotelett, ca 1,5 cm		250	Ø			15–20	
Svinestek	175		N	160	2 el. 3		70

* Velg laveste grilltemperatur ved bruk av grillkrydder eller -olje.

Lavtemperatursteking

	°C 	°C 		°C 
Filet (svin)	175	125	N/M	75
Filet (storf, vilt)	175	100	N/M	60-85
Svinekam	175	100	N	80-85
Roastbiff (storf)	125	100	N	65-70
Skinke, fersk		125	N	75
Ytrefilet av storfe	125	100	N	70-75

Praktiske råd og tips

Problem	Årsak	Tiltak
<i>Brød/hvetebro</i> d, myke kaker blir flate.	<p>For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket hever seg og senere faller sammen og blir flatt.</p> <p>Deiger til brø/hvetebro har ikke hevet seg ordentlig. For lang heving etter utbaking gir et flatt resultat. Deiger til brø/hvetebro skal heve uten trekk i romtemperatur. Ved et lett trykk på deigen skal fordypningen gå tilbake.</p> <p>For lite gjær eller bakepulver.</p> <p>For varm fett-/væskeblanding ødelegger virkningen fra gjæren.</p>	<p>Kontroller innstilt temperatur mot anbefalingen i tabell eller oppskrift.</p> <p>Kontroller hevingstiden mot anbefalingen i oppskriften.</p> <p>Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig mengde.</p> <p>Riktig temperatur på væsken er 37°C for fersk gjær. For tørrgjær, se anvisningen på pakken.</p>
<i>Brød/hvetebro</i> d, myke kaker blir tørre.	<p>For lite væske, for mye mel eller feil melsort kan gi tørt brød.</p> <p>For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket må stå for lenge i ovnen for å bli ferdig og dermed blir tørt.</p>	<p>Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig melsort og riktig mengde mel/væske.</p> <p>Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.</p>
<i>Bakverk/matretter blir for mørke eller ujevnt stekt.</i>	<p>Ved for høy temperatur i ovnen blir bakverket/matretten for mørk før den er ferdig.</p> <p>Bakverk/matrett som er plassert for høyt med over- og undervarme gir for mye overvarme. Motsatt effekt ved plassering for lavt i ovnen.</p> <p>Plassering på feil rille i varmluft gjør at luften ikke får sirkulert ordentlig.</p> <p>Temperaturen skal som regel være 15-20% lavere med varmluft enn med vanlig over- og undervarme. Ved varmluft kan fargen bli noe ujevn.</p>	<p>Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.</p> <p>Kontroller i tabell eller oppskrift at du har valgt riktig rille.</p> <p>Kontroller i tabell at du har valgt riktig rille.</p> <p>Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.</p>
<i>Bakverk/matretter blir lyse.</i>	<p>Aluminiumsfolie, plate eller langpanne i bunnen av ovnen hindrer undervarmen.</p> <p>Lyse bakeformer gir lysere kaker enn mørke kakeformer.</p>	<p>Kontroller at du ikke har noe i bunnen av ovnen</p> <p>Bytt eventuelt til mørkere former.</p>

Problemer og utbedringer

Foreta aldri inngrep i komfyren som kan føre til skade på person eller produkt. Nedenfor finner du noen forslag til hva du selv kan gjøre hvis det oppstår problemer. Kontakt vår serviceavdeling hvis du trenger hjelp.

Problem

Årsak/utbedringstiltak

Komfyren får ikke strøm.

Kontroller:

- SIKRINGEN. **MERK!** Én sikring pr. fase
- at STØPSELET er satt ordentlig i
- at ev. JORDFEILBRYTER er koplet inn

Komfyren virker ikke

Kontroller at komfyrlåsen ikke er i funksjon (se s. 13)

Lang koke-/steketid

Kontroller at du har valgt et egnet kokekar med god varme-
ledningsevne (se s. 11)

Ovnspæren lyser ikke.

Skift pære (se s. 20)

Dørsperrene virker ikke.

Kople inn sperrene (se s. 6)



Kassering

- 1 Kople komfyren fra kontakten i veggen.
- 2 Kutt ledningen så nær komfyrens bakstykke som mulig.
- 3 Sett sperre ut av funksjon, for å forhindre at barn blir innelåst i ovnen.
Kontakt kommunen eller din forhandler for informasjon om hvor du kan levere din komfyr for resirkulering av materialer.

Husqvarna Hvitevarer

email: husqvarna@ehn.no www.husqvarna.com



From the Electrolux Group. The world's No. 1 choice.

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.